



Inbetriebnahme

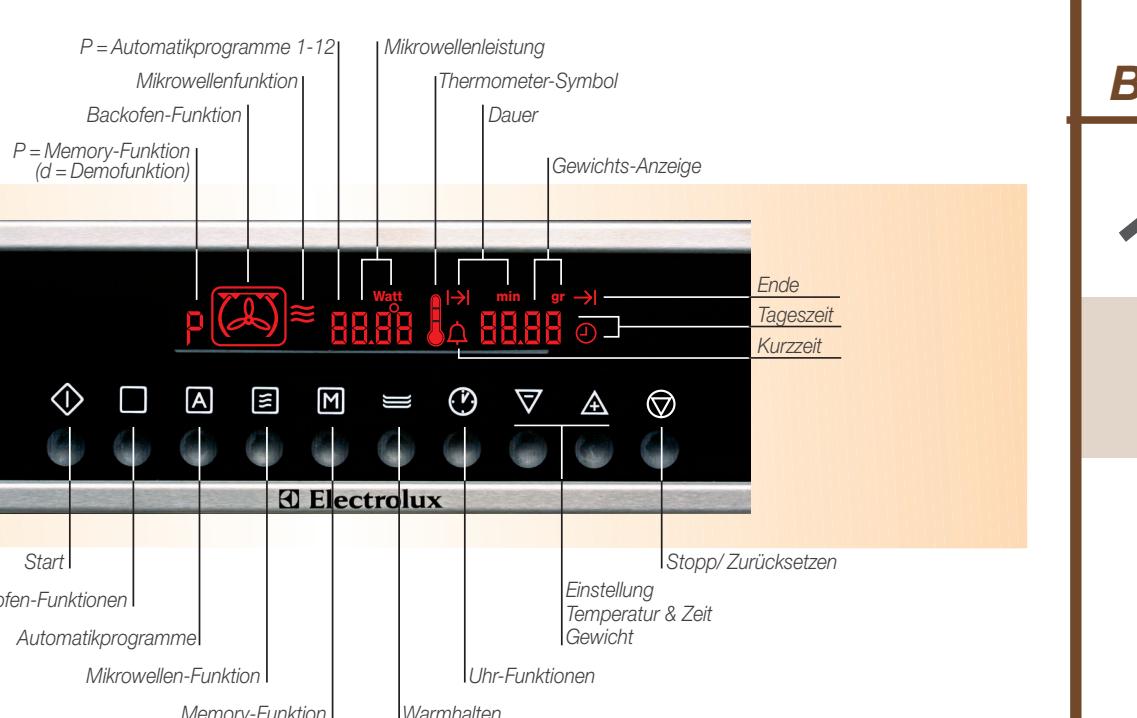
Haben Sie die Uhr schon eingestellt? Siehe Seite 7

Anwendung

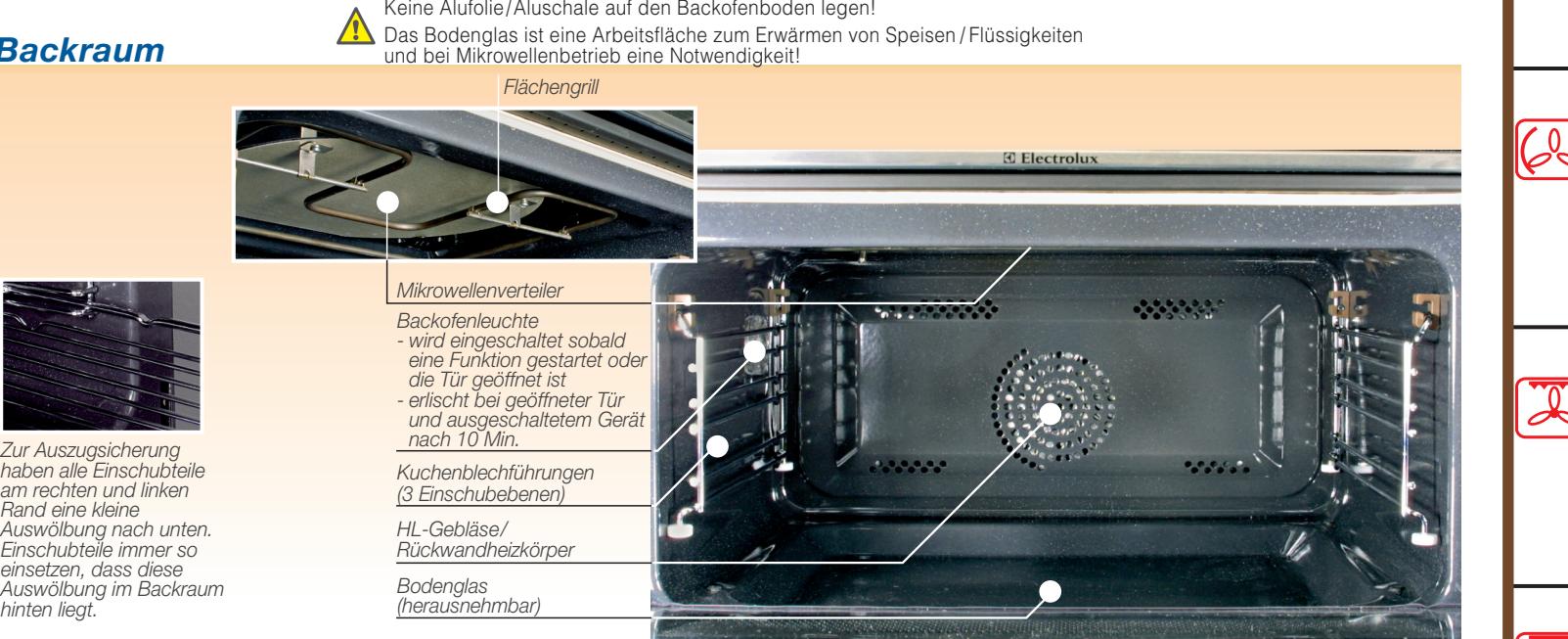
- Tasten mit der Fingerspitze drücken -> innerst 5 Sek. einstellen!



Bedienblende



Backraum



Allgemein

Wird die gewählte Funktion nicht innerhalb 30 Sek. gestartet, schaltet sich das Gerät aus.

Wird während dem Betrieb die Tür geöffnet, stoppt die Funktion -> Tür schließen und innerhalb 30 Sek. Start-Taste drücken.

Während / am Ende des Betriebs

Keine Funktion bei geöffneter Tür

Gerät ausschalten

Betrieb unterbrechen

Betrieb fortfahren -> Start-Taste drücken

Temperaturanzeige

Gerät heizt auf

Temperatur erreicht

PEEP (2 min.)

Gerät schaltet sich automatisch aus

PEEP ausschalten: Beliebige Taste drücken

Wenn Dauer / Ende abgelaufen ist

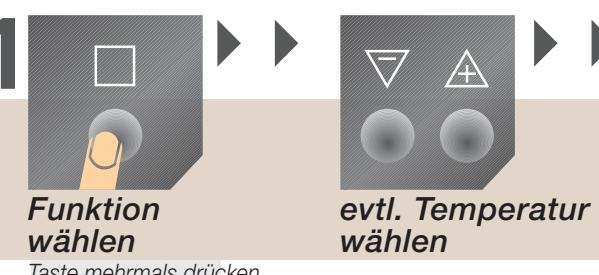
Nach dem Abschalten des Gerätes läuft der Nischenlüfter weiter bis die Temperatur auf 80 °C gesunken ist.

Braten / Backen

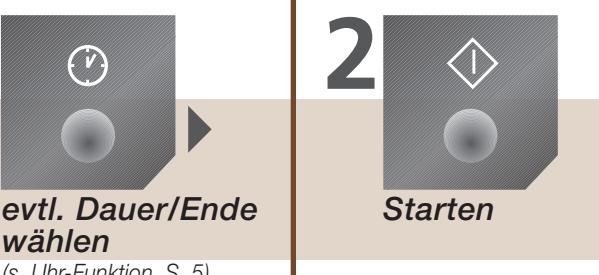
Gerät evtl. mit Stop-Taste zuerst ausschalten

Während des Betriebs... kann die Temperatur verändert werden

Backofen-Funktion wählen



Funktion wählen
Taste mehrmals drücken...



evtl. Temperatur wählen
Uhr-Funktion, S. 5



evtl. Dauer/Ende wählen
(s. Uhr-Funktion, S. 5)

MEMORY-FUNKTION

Es kann eine Einstellung, die immer wieder benutzt wird, gespeichert werden



BLECHE/ROST

EINSCHUBEBENE

TEMPERATUR

(*Sonderzubehör s. S. 7)



HEISSLUFT

FÜR...

- Gebäck (bis zu 2 Ebenen)

- Temp. 15 °C niedriger wählen als bei Rezepten angegeben



1 ODER 2 BLECHE

1 BLECH: 1 ODER 2

VOREINSTELLUNG: 170 °C

EINSTELLBEREICH: 30-250 °C



TURBOGRILL

- Hohe Bratenstücke

- Rollbraten

- Geflügel

- Gratin/Aufläufe

- etc.



1 ROST + 1 BLECH

ROST: 1 ODER 2

VOREINSTELLUNG: 180 °C

BLECH: 1 EBENE DARUNTER

EINSTELLBEREICH: 30-250 °C

- Braten ist gar, sobald er beim Draufdrücken nicht mehr nachgibt

- Den Braten vor dem Aufschneiden ca. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen



FLÄCHENGRILL

- Für flaches Grillgut wie Steaks,

- Koteletts, Würstchen, Fisch

- Überbacken von Toast

- Überlämmen von Marzipan/Eis

- Überkrusten von Aufläufen



1 ROST + 1 BLECH

ROST: 2 ODER 3

VOREINSTELLUNG: 250 °C

BLECH: 1 EBENE DARUNTER

EINSTELLBEREICH: 30-250 °C

- Abstand zum Heizkörper kann durch Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden

- Darunter ein Backblech als Auffangschutz einschieben



DÖRREN & AUFTAUEN

- Dörren/Trocknen von Kräutern,

- Obst, Gemüse (1 bis 2 Ebenen,

- Bleche von Zeit zu Zeit tauschen)

- Auftauen



1 ODER 2 BLECHE

1 BLECH: 2

VOREINSTELLUNG: 30 °C

2 BLECH: 1 + 2

EINSTELLBEREICH: 30-100 °C

- Das Kuchenblech mit Backpapier belegen

- Dörrgut einschichtig/eng zusammen darauf legen

- Ofen ab zu öffnen, halbtätig auskühlen

- Dörrbleche eignen sich besonders gut

- Trocknungsgrad regelmäßig überprüfen (weder feucht noch brüchig)

PEEP (2 min.)

Gerät schaltet sich automatisch aus

PEEP ausschalten: Beliebige Taste drücken

Nach dem Abschalten des Gerätes läuft der Nischenlüfter weiter bis die Temperatur auf 80 °C gesunken ist.

Mikrowelle

Gerät evtl. mit Stop-Taste zuerst ausschalten

Während des Betriebs... kann die Temperatur verändert werden

Mikrowelle

Empfehlung: Stellen Sie ihr Gargut in die Glasbackscheide oder auf das Bodenglas

PROGRAMMIERTE REZEPTE siehe Back- und Brattabelle und Automatik-Programme

MEMORY-FUNKTION

Braten / Backen

Es kann eine Einstellung, die immer wieder benutzt wird, gespeichert werden



1 LEISTUNG (WATT) wählen

In 100-Schritten, Taste mehrmals drücken...

2 GARZEIT (DAUER) EINSTELLEN

Bei 700 W bis 1000 W, 0 bis 7 Min. 40 Sek.

Bei 100 W bis 600 W, 0 bis 59 Min.

Starten der Memory-Funktion:

1. Mit M-Taste gespeicherte aufrufen

2. Start drücken

3 STARTEN

Taste M für 2 Sek. drücken bis Signal ertönt (für neue Funktion Taste erneut 2 Sek. drücken)

Starten der Memory-Funktion:

1. Mit M-Taste gespeicherte aufrufen

2. Start drücken

400 WATT 300 WATT 200 WATT

1000 WATT 900 WATT 800 WATT 700 WATT

400 WATT 300 WATT 200 WATT

600 WATT 500 WATT

100 WATT

- Weitergaren von Speisen

- Garen empfindlicher Speisen

- Erhitzen von Gemüse

- Ausquellen von Reis

- Erwärmen von empfindlichen Speisen

- Schmelzen von Käse

- Auftauen und Erhitzen von Tiefkühlprodukten

- Erhitzen von Tellergerichten

- Fertiggaren von Eintopfgerichten

- Hefeteig gehen lassen

- Anwärmen von kalten Speisen und Getränken

Die angegebenen Leistungen sind Richtwerte

- Gehen auf dem Abschalten einige Minuten stehen lassen (Standzeit)

- Alufolienverpackungen, Metallbehältnisse etc.

- vor der Zubereitung entfernen

- Metallgegenstände oder eventuell verwendete Alu-Deckelfolien müssen mind. 2 cm von den Garraumwänden und Tür entfernt sein

- Gekühlte oder gefrorene Speisen brauchen eine längere Garzeit

- Gemüse mit fester Struktur (z.B. Karotten, Erbsen, Blumenkohl) mit Wasser garen

- Gemüse, Blumenkohl mit Wasser garen

- Rüben, Kartoffeln, Zwiebeln, Kartoffelwürfel



Uhr-Funktionen

- Nach dem Einstellen einer Uhr-Funktion blinkt Symbol 5 Sek., danach leuchtet Tageszeit, Kurzzeit, Dauer, Ende und die Zeit beginnt abzulaufen

- Während entsprechendes Symbol blinkt (5 Sek.): Zeiten einstellen/verändern

- Durch wiederholtes Berühren kann die aktuelle Tageszeit abgefragt werden

DAUER / ENDE können gleichzeitig verwendet werden, wenn:
- der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll
- ein Programm gewählt ist.

DAUER (Zuerst Backofen-Funktion wählen) 0 bis 23 Std. 59 Min.

KURZZEIT 0 bis 99 Minuten
Ohne Auswirkung auf Mikrowellen-/Backofenbetrieb

TAGEZEIT verändern (Z.B. Sommer-/Winterzeit)
einstellen

DAUER MIKROWELLE Uhrzeit eingeben
Tageszeit kann nur ausgeblendet werden, wenn keine weitere Anzeige im Display aktiv ist!
Ist die Tageszeit ausgeblendet:
- Anzeige leuchtet beim Einschalten
- Anzeige erlischt beim Ausschalten

aus- / einblenden Ausschalten

Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Anzeige erlischt/aufluchtet Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Anzeige erlischt/aufluchtet

Kindersicherung

Tastenverriegelung

Es darf keine Funktion gewählt sein! Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Anzeige erlischt/aufluchtet Kindersicherung ein

Ausschalten

Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Anzeige erlischt/aufluchtet

Tasten-Signalton

Aus- / einschalten

Ausschalten Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Signal ertönt

Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken um Signalton wieder einzuschalten!

Sicherheitsabschaltung

Wenn Funktion und Temperatur OHNE Zeitbegrenzung eingestellt wird, schaltet sich Ofen automatisch wie folgt aus:
bei 30 - 120 °C nach 12,5 h Im Display erscheint «OFF»
bei 120 - 200 °C nach 8,5 h
bei 200 - 250 °C nach 5,5 h
Inbetriebnahme nach Sicherheitsabschaltung:
Backofen komplett ausschalten, danach kann er wieder in Betrieb genommen werden.

Reinigung und Pflege

⚠ Während der Reinigung der Kuchenblechführungen, Lampengläser und Backofentür dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein.
Der Backofen muss so weit abgekühlt sein, dass Sie ohne Gefahr die Innenenteile berühren können. Nur Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.
⚠ NIE Hochdruck-Reinigungsgeräte für den Backofen benutzen!
Das Gerät gründlich und regelmässig reinigen! Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Cleanemail Backofen

⚠ Keine Stahlwatte, kratzende und scheuernde Reinigungs- oder Putzmittel verwenden!
Sie können handelsüblichen Backofenspray verwenden. Beachten Sie die Herstellerangaben.
-> Backofen-Innenraum mit warmer Spülmittellauge oder Essigreiniger und einem Schwamm/Tuch auswaschen.
TIPP: Chromteile im Backraum mit einem nicht kratzenden/ nicht scheuernden Reinigungsschwamm reinigen (erhältlich bei Grossverteilern)
- keine Stahlwolle oder "Inox-Stahlknäuel".
- Halten Sie die Türdichtung, Türdichtungsfächen und den Innenraum immer sauber. Mangelnde Sauberkeit des Gerätes kann zu gefährlichen Situationen führen.

Bedienblende + Backofentür

Aussenfläche Chromstahl geschriften:
- keine aggressiven/säurehaltigen oder Glaskeramik-Reinigungsmittel
- keine Stahlwolle/Topf schwämme
Reinigungsrichtung
Keine kreisenden Bewegungen beim Reinigen, da Oberfläche beschädigt wird!
TIPP: Mit einem weichen, sauberen, feuchten Mikrofasertuch reinigen!
Alulook-Aussenfläche:
- Bei Bedarf kann zusätzlich ein handelsübliches Chromstahlpflegemittel verwendet werden -> Hinweise der Hersteller bei Anwendung dieser Reinigungs- und Pflegemittel beachten!

- Innenscheibe nur mit heißem Spülwasser abwaschen
- Starke Verschmutzungen einweichen
Glasinnenseite nicht mit Messer, Scotchschwamm etc. zerkratzen!

Kuchenblechführungen entfernen

Kuchenblechführungen hochklappen und herausnehmen.
Wieder einbauen:
Umgekehrte Reihenfolge.

Zubehör reinigen

► Mit warmer Spülmittellauge reinigen (nicht Geschirrspülereignet)

► Mit einer weichen Bürste in heißer Spülmittellauge waschen.

► Bodenglas nach jedem Gebrauch mit einer weichen Bürste in heißer Spülmittellauge oder im Geschirrspüler reinigen. Bei hartnäckiger Verschmutzung in heißer Lauge einweichen, ev. Glasschaber verwenden

Kein Mikrowellenbetrieb ohne Bodenglas!

Technische Änderungen vorbehalten

6 Seite

Inbetriebnahme

Tageszeit einstellen

Nach elektrischem Anschluss/Stromausfall blinkt Symbol Tageszeit
 Aktuelle Tageszeit einstellen
 Nach 5 Sek. erlischt das Blinken und Uhr zeigt Tageszeit
⚠ Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Tageszeit!

Demo Mode

Zum Ausprobieren oder Vorführen sämtlicher Bedienelementen. Der Backofen heizt nicht.
1 Gerät ausschalten
2 Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Signal ertönt!
Demo Mode eingeschaltet
Gleiche Tasten erneut ca. 2 Sek. drücken um Demo Mode auszuschalten!

Erstreinigung

1 Zubehör herausnehmen und spülen (s. Reinigen + Pflegen S. 6)
2 Mit Wasser + Spülmittel reinigen -> s. Reinigen + Pflegen (S. 6)
⚠ Gegenstände aus dem Backofen entfernen! NICHT das Typenschild!

Erstes Aufheizen

1 «Heissluft» wählen
2 250° C einstellen
3 Backofentür schliessen und starten
Geschlossen 60 Min. betreiben, wieder ausschalten
Fenster öffnen!
⚠ Raum während des ersten Aufheizens gut durchlüften

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Vorheizen bei den meisten Programmen...
Empfehlung Vorheizen bei:
- Fleischgerichten/Kurzbratstücke (Filet, Roastbeef, Schnitzel, Kotelett)
-> Fleischportionen schließen sich schneller und Bratgut bleibt saftig
- Kleine Gebäck, das leicht auseinanderläuft, Brötchen, Wähen, Biskuitrollen
- Benutzung in Kombination mit Mikrowelle

Zubehör (Grundausstattung)

Kuchenblech*
*Nicht für Mikrowellenbetrieb
 Back-/Brat-/Grillrost
 Glasbackschale für Mikrowellenbetrieb
 Glasbodenplatte
 Glasstab

Sonderzubehör

Weitere Hinweise siehe «Geeignetes Geschirr / Material», S. 4

Crostinoplatte (nicht kratz-/schnittfest, Antihalt) CP 28
 Patisserie-/Profiblech Dörrn/Backen (Antihalt) PB 426 S

7 Seite

Einbau-Kompaktbackofen Heissluft, Mikrowelle, Grill

GEBRAUCHSANWEISUNG



**EBC SL9(S)
(55 cm)**
**EBC SL90(S)
(60 cm)**

Die Dokumentation für den Kompakt-Backofen ist 3-Teilig: Gebrauchsanweisung, Ba-/Brtabek und Technisches Zusatzblatt. Die Sicherheitshinweise im Technischen Zusatzblatt sind integrierte Bestandteil dieser Gebrauchsanweisung.
Das Gerät erst nach dem Lesen aller Dokumente und der Sicherheitshinweise in Betrieb nehmen. Um zu gewährleisten, dass Sie vom Inhalt dieser Anleitung Kenntnis genommen haben, bitten wir Sie, die ausgefüllte Garantiekarte an den Kundendienst in Mängel zu senden. Bitte geben Sie diese Anleitung alfällig Nachbenutzern weiter.

Electrolux